

Huusbrot dunkel

vorgebacken, aus Ruchmehl, einzeln verpackt



Art. Nr.	10983
Haltbarkeit bei -18°C (Tage)	60 *
Gewicht (g)	1000
Liefereinheit	CT à 6 STK
GTIN-13	7611075109838
Gesamtgewicht (kg)	6.42
Lagerbedingungen	Tiefkühlen (mind. -18°C)
Produktionsland	CH

Zubereitung

Aus dem Tiefkühler nehmen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Heissluftofen 180°C) während 10 - 15 Minuten backen.

Sachbezeichnung

Dunkles Weizenbrot, vorgebacken, tiefgekühlt

Zutaten

WEIZENMEHL, Wasser, Speisesalz jodiert, GETROCKNETER HARTWEIZENSAUERTEIG, Backhefe, MOLKENPULVER, MAGERMILCHPULVER, Traubenzucker, WEIZENGLUTEN, GERSTENMALZMEHL, Mehlbehandlungsmittel [E300]

Nährwerte pro 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	991	Kilokal. ca. (kcal)	237
Fett (g)	1	Kohlenhydrate (g)	45
davon gesättigte Fettsäuren (g)	0.2	davon Zucker (g)	1.6
Eiweiss (g)	9.3	Salz (g)	1.9